

Les légumes ne se conservent pas de la même manière en fonction de leurs « types », racines (et tubercules), fruits, feuilles et fleurs. Et des cas particuliers 😊 La durée varie fortement.

Légumes racines (potentiel de quelques semaines à mois)

Pdt, carotte, navet, radis, betterave, panais, céleri rave, ail, oignon

Risque : dessèchement au bout de quelques jours et ramollissement

L'idéal de conservation : entre 2 et 6°, 90% d'hygrométrie

Les compromis chez soi : bac à légumes dans un sac un peu humide c'est mieux ; cave pas au-dessus de 12°C

Cas particuliers : ail, oignons, au sec à température ambiante

Légumes feuilles (potentiel de quelques jour à semaines)

Mâche, choux, **salade**, **mesclun**, blette, épinard, poireaux, céleri branche, fenouil, **cresson**

Risque : dessèchement au bout de quelques heures voir minutes et flétrissement irréversible

L'idéal de conservation : entre 2 et 6°, 95-100% d'hygrométrie à l'étouffé

Les compromis chez soi : bac à légumes dans un sac avec de l'humidité, bien fermé. Bac à légumes simple pour les choux, fenouils (dense). Attention aux mescluns, herbes, très fragiles

Légumes fruits (potentiel de quelques jours à mois)

Tomate, **aubergine**, **poivron**, **courge**, **courgette**, **concombre**, **haricot**

Risque : pourriture, ramollissement en quelques jours

L'idéal de conservation : -courgette, concombre: entre 4 et 8°C

-haricot : entre 4 et 8°C à l'étouffé avec de l'humidité

-tomate mur : entre 4 et 8°C. tomate à murir : à T° ambiante, au noir

-poivron et aubergine : à T° ambiante

-Courges : au sec à T° ambiante

Légumes fruits (potentiel de quelques jours)

Chou fleur, chou brocoli

Risque : jaunissement, brunissement

L'idéal de conservation : entre 4 et 8°C dans le bac à légumes